

INTISARI

Yuliyanti, Putri. 2014. Penentuan Kadar Protein pada Kerupuk Ampas Tahu. Karya Tulis Ilmiah, Program Studi D – III Analis Kesehatan, Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Setia Budi. Pembimbing: D. Andang Arif Wibawa, SP., M.Si.

Ampas tahu merupakan produk dari limbah industri pangan yang masih dapat dimanfaatkan secara optimal sebagai alternatif bahan makanan. Ampas tahu segar diperkirakan mempunyai kandungan air 70 - 80%. Berat kering ampas tahu mengandung 23,6 – 24% protein (Suprpti, 2005 dalam Masruhah, 2008). Pemanfaatan ampas tahu sebagai bahan pangan masih rendah, hanya dijadikan sebagai bahan pembuat tempe gembus, dan biasanya ampas tahu ini dijadikan sebagai bahan pakan ternak. Ampas tahu dapat memberi nilai tambah dengan dijadikan tepung karena mengandung karbohidrat dan protein yang cukup tinggi dan memudahkan dalam penyimpanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar protein kerupuk berbahan ampas tahu.

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Analis Makanan dan Minuman Universitas Setia Budi Surakarta pada periode Desember 2013 - Januari 2014. Penentuan kadar protein dengan sampel kerupuk berbahan ampas tahu ditetapkan dengan metode Gunning.

Berdasarkan percobaan, kadar protein kerupuk berbahan ampas tahu didapatkan hasil 2,36 %.

Kata Kunci: protein, kerupuk ampas tahu, metode Gunning.